

# Muffin tutto cioccolato

## Ingrédients

- 250g di farina
- 125g di cacao in polvere
- 6g di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 200g di zucchero
- 85g di olio (ho messo 60g di olio neutro e 25g di olio di nocciola)
- 375g di yogurt greco
- 300g di gocce di cioccolato (ho messo un mix di cioccolato fondente e cioccolato al latte)

## Préparation

1. L'estate sta finendo, e con il ritorno dell'autunno c'è anche il ritorno delle ricette piene di cioccolato.
2. Ho trovato questa ricetta di muffin tutto cioccolato sul blog Fashion Cooking, e come indica il suo titolo, questa ricetta è perfetta se cercate dei muffin ben morbidi e cioccolatosi.
3. Richiede solo pochi minuti di preparazione e potete adattarla con le gocce di cioccolato a vostra scelta o sostituire le nocciole tritate con mandorle, pistacchi, pecan, pralinato.
4. Edit 06/2021: ho leggermente modificato la ricetta secondo i miei gusti, mantenendo l'ispirazione dalla ricetta di Anne-Sophie-Fashion Cooking.
5. Li ho anche fatti cuocere in stampi per mini muffin ma ovviamente potete realizzare dei muffin di dimensione classica (in tal caso ne avrete 12 a 15).
6. Mescolate la farina con il cacao, il lievito e il sale.
7. A parte, sbattete le uova con lo zucchero.
8. Aggiungete l'olio, poi lo yogurt.
9. Versate progressivamente gli ingredienti secchi all'interno mescolando.
10. Aggiungete infine le gocce di cioccolato.
11. Versate l'impasto negli stampi o nei pirottini per muffin, aggiungete qualche goccia di cioccolato e pezzi di nocciola sopra, quindi infornate nel forno preriscaldato a 170°C per circa 15 minuti (da adattare in funzione della dimensione degli stampi).
12. Lasciate intiepidire, poi gustate!